



季節箱膳

限定25食

～ 熊本県伝統的工芸品一勝地曲げわっぱ ～

¥3,000^(税込)

- 小 鉢 一、柚子豆腐
一、菊菜と焼き椎茸、占地の菊花浸し
一、柿と小松菜の胡麻和え
一、蓮根安倍川 ちらし小豆
- 造 り 本日のおすすめ二種盛
- 焼 物 カラスカレイ西京焼き 酢取茗荷 木ノ子玉♫
- 煮 物 南瓜饅頭 青味 銀鮓
- 揚 物 海老玄米揚げ 季節の野菜
- 蒸 物 玉地蒸し
- 食 事 栗ご飯 香の物 留椀
- 水 物 マロンムース



てんき

天喜御膳

¥2,200^(税込)

- 小皿箱盛（刺身一種 小鉢三種） 季節の煮物
- 天ぷら盛合せ（海老 魚一種 野菜五種） 玉地蒸し
- 白御飯 香の物 味噌汁 デザート



荒焚き御膳

平日限定

¥1,500^(税込)

- 荒焚き 玉地蒸し 白御飯 香の物 味噌汁



荒焚き御膳

刺身・デザート付

¥1,800^(税込)

- 刺身一種 デザート

荒焚き

玉地蒸し

白御飯 香の物 味噌汁



肥後膳

¥3,500^(税込)

- 小鉢二種 馬刺（刺身二種に変更可） 豆腐田楽 辛子蓮根
- 一文字ぐるぐる 季節の揚げ物 玉地蒸し 季節の煮物
- 高菜御飯 団子汁味噌仕立て デザート



本丸会席

¥3,850^(税込)

- 前 菜 小鉢三種盛
- 造 り 本日のおすすめ二種盛
- 揚 物 季節の揚げ物
- 蒸 物 玉地蒸し
- 煮 物 黒毛和牛のしぐれ煮
- 食 事 季節の御飯 香の物 留椀
- 水 物 季節のデザート

※写真はすべてイメージです

※仕入れにより内容が変わる場合がございます

🌸 荒焚き定食 ￥2,500(税込)

小鉢二種・刺身一種・玉地蒸し・荒焚き・食事・デザート

🌸 天ぷら定食 ￥2,600(税込)

小鉢二種・刺身一種・玉地蒸し・天ぷら盛・食事・デザート
※ 天ぷら盛 (大海老 2 本 野菜 5 種)

🌸 まつり会席 ￥6,000(税込)

前菜
菊菜と海老、椎茸、占地の菊花浸し 月見小芋と合鴨の串
サーモン菊花寿司 酢取り茗荷 南瓜松風 ちらし芋煎餅

椀物
栗真丈 舞茸 法連草 人参 松葉柚子

刺身
本日のおすすめ二種盛

焼物
鯖の味噌幽庵焼き 酢花蓮根 木ノ子玉🍶

焚物
海老芝煮 石垣豆腐 針人参 松葉隠元 もみじ麩

揚げ物
的鯛の東寺揚げ 青唐

食事
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物
マロンムース 季節の果物

🌸 本丸会席 ￥3,850(税込)

前菜 小鉢三種盛
造り 本日のおすすめ二種盛
揚げ物 季節の揚げ物
蒸物 玉地蒸し
煮物 黒毛和牛のしぐれ煮
食事 季節の御飯
水物 季節のデザート



しろみ 🌸 城見会席 ￥8,000(税込)

前菜
菊菜と海老、椎茸、占地の菊花浸し 秋刀魚土佐まぶし
サーモン菊花寿司 酢取り茗荷 銀杏真挽粉揚げ
黄身ヨーグルト 零余子石垣寄せ ちらし芋煎餅

土瓶蒸し
松茸 鱧 鶏捏ね 銀杏 三つ葉 酢橘

刺身
本日のおすすめ三種盛

焼物
カマス杉板焼き 酢花蓮根 木ノ子玉🍶

焚物
鯖 海老芋 隠元 蕪 蟹みぞれ菊花餡

肉料理
味彩牛くわ焼き 季節の野菜

食事
土鍋炊き御飯 香の物 留椀

水物
マロンムース 安納芋チーズカステラ

